

Erdbeer-Rose mit Verpoorten Original

Zutaten

kleine Erdbeeren
Fondant (Weiß)
Weiße Kuvertüre (200g)
20 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Schaschlikspieße



Zubereitung

Die Erdbeeren waschen und den großen Strunk abschneiden. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vermischen, abkühlen lassen bis die Kuvertüre cremig wird. Nun die Schaschlikspieße mit der Spitze eintauchen und in die Erdbeere speißen (Mit einem Schaschlikspieß halten die Erdbeeren besser).

Danach die Erdbeeren an den Spieß in die Schokolade tauchen. Kurz hart werden lassen. Im Kühlschrank kurz abkühlen lassen. Das Fondant dünn ausrollen und mit einem Glas einen Kreis ausstechen und damit die Erdbeeren eindecken. Für die Rosenblätter mit einem kleinen Schnapsglas oder Plätzchenausstecher kleinere Kreise ausstechen. Mit Fondantkleber (es geht auch wenn man etwas Fondant in Wasser auflöst) werden die Blätter an die Erdbeere geklebt.

Leser-Tipp

Die Erdbeeren halten sich im Kühlschrank ca. 2 Tage.

[Link zum Rezept: Erdbeer-Rose mit Verpoorten Original](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de